



Suggestions

*Terrine de foie gras de canard mi-cuit, confiture
de mirabelle* 17€
(supp sur menu à 35€ 5€)

*Noix de St. Jacques poêlées, purée de chou-fleur, graines
de courge* 17€
(supp sur menu à 35€ 5€)

Escargots de Longeville-lès -Saint Avoird en persillade sur lit de
 *kadaïf* 16€
(Supp sur menu à 35€ 4€)

*Filet de bar à l'unilatéral, sauce vierge aux cébettes
et fines herbes* 25€
(supp. sur menu à 35€ 5€)

Filet mignon de veau rôti, crumble d'herbes, jus
 *à l'aïl de noir* 26€
(supp. sur menu à 35€ 7€)

*Fricassée de rognons de veau à la moutarde
à l'ancienne* 21€
(supp sur menu à 35€ 2€)

Les prix pour les plats à la carte du menu à 35€ sont

Entrée 12€ plat 19€ dessert 10€